Ediţia: 08.22

Coș de fermentare

RO

Un coș de fermentare se utilizează pentru fermentarea aluaturilor pentru pâine.

El asigură un proces de fermentare optim, protejează aluatul împotriva uscării și îl stabilizează în forma sa.

O pâine care a stat într-un coș de fermentare capătă la coacere o proporție mai mare de crustă, datorită căreia aceasta are un gust mai intens și mai aromat.

# Utilizare

1. Coșul de fermentare trebuie să fie absolut curat.

Aveți grijă să nu rămână în el niciun fel de particule de praf sau altceva asemănător.

1. Pudrați-l puternic cu un amestec format din 50% făină și 50% amidon (de orez sau de cartofi).

În niciun caz nu este permis să ajungă ulei pentru ungere în coșul de fermentare.

1. Acum așezați aluatul de pâine în coșul pudrat.

Dacă doriți pentru pâinea dvs. un topping deosebit cu aromă, puteți să presărați în coș miezuri sau semințe înainte de așezarea înăuntru a aluatului.

1. Acoperiți coșul de fermentare cu un prosop umed și puneți aluatul într-un loc cald și lipsit de curent de aer. Vă rugăm să aveți grijă să **nu** plasați aluatul în apropierea unei surse de încălzire, deoarece aerul de la sursa de încălzire poate duce la uscarea aluatului.
2. După timpul de fermentare necesar, răsturnați coșul pe o tavă pentru copt sau pe o piatră pentru copt și coaceți pâinea conform indicației din rețetă.
3. Atenţie: un coș de fermentare nu trebuie să ajungă **niciodată în cuptor.**
4. La sfârșit, curățați coșul după cum urmează.

# Curățare

1. După scoaterea aluatului pentru pâine, coșul de fermentare are nevoie de timp pentru uscare. În acest scop, așezați-l într-un loc bine aerisit.
2. După uscare, scuturați făina în exces și periați uscat coșul de fermentare cu o perie obișnuită din comerț.
3. În cazul unei utilizări frecvente se recomandă o sterilizare ocazională.

În acest scop, așezați pur și simplu coșul în cuptorul de copt pentru 30 - 45 de minute la cca 120°C.